



CYBUM

pizzeria
&

BBQ
GRILL
HOUSE

Fritti e antipasti caldi preparati da noi in maniera artigianale

CHIACCHIERE FRITTE CACIO E PEPE	7 € a g
CHIACCHIERE FRITTE CARBONARA	7 € a c g
CHIACCHIERE NDUJA E PECORINO	7 € a g
CHIACCHIERE MISTE (CARBONARA-CACIO E PEPE-NDUJA E PECORINO)	7 € a c g
SUPPLÌ	3 € a c g
BACCALÀ PASTELLATO	5 € a c d
OLIVE ASCOLANE (4 pz)	4 € a c g
FIORE DI ZUCCA CON MOZZARELLA E ALICI	4 € a d g
FRITTATINA NAPOLETANA	4 € a g i
MONTANARA POMODORO, BASILICO E PARMIGIANO 2pz	6 € a i
MONTANARA STRACCIATELLA, MORTADELLA E PISTACCHIO 2pz	6 € a g h

Novità

CHIACCHIERE FRITTE POMODORO BURRATA E BASILICO	7 € a g
MONTANARA ALLA NORMA CON MELANZANE, RICOTTA SALATA E BASILICO 2pz	6 € a g
PARMIGIANINA DI MELANZANE	8 € a c g
POLPETTINE IN UMIDO CON CREMA DI PECORINO	9 € a, i
CAPONATA DI MELANZANE DI CHEF LAURA	7 € i, h
TRIPPA ALLA ROMANA	9 € i, h
BOMBETTE DI MAIALE ALLA BRACE MIX	9 € g, i
- 1 pz provola, broccoletti e nduja	
- 1 pz speck e mozzarella di bufala	
- 1 pz lardo e pecorino	

La Bottega dei Sapori

Una selezione scelta tra le "magnifiche eccellenze" di salumi e formaggi provenienti da diverse regioni del nostro territorio

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP	12 € g
PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE 24 MESI TAGLIATO A MANO IN MORSA	14 €
MOZZARELLA DI BUFALA DOP E PROSCIUTTO SAN DANIELE 24 MESI	15 € g

"TAGLIERE CIBUM"

SALUMI E FORMAGGI MISTI ACCOMPAGNATI DA SOTT'OLI	15 € a g h j
---	--------------

"GRAN TAGLIERE CIBUM"

UN'AMPIA SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI DOP ACCOMPAGNATI DA MIELE, CONFETTURE E SOTT'OLI	25 € a g h j
--	--------------

I nostri Primi

Realizzati con paste fresche artigianali e con paste secche di grano Italiano 100%, trafilate al bronzo

Novità

FETTUCCINE ARTIGIANALI AL RAGU'	13 € a c g i
FETTUCCINE ARTIGIANALI AI FUNGHI PORCINI	15 € a c g i
GNOCCHI ARTIGIANALI AL RAGU'	13 € a c g i
GNOCCHI ARTIGIANALI AI FUNGHI PORCINI	15 € a c g i

RAVIOLI RIPIENI DI FORMAGGI DOP CONDITI CON POMODORINI DATTERINO, MENTA E SPUMA DI PECORINO	14 € a c g
---	------------

RISOTTO "CIBUM"

CON LIME, GUANCIALE DI AMATRICE, MOZZARELLA DI BUFALA E PISTACCHI	14 € g h
--	----------

"I CLASSICI"

SPAGHETTI ALLA CARBONARA	13 € a g
BUCATINI ALL'AMATRICIANA	13 € a g
TONNARELLI CACIO E PEPE	13 € a g
MEZZE MANICHE ALLA GRICIA	13 € a g

I classici cotti sulla brace

Novità TAGLIATA "CIBUM" CON RUCOLA, STRACCIATA DI BUFALA E POMODORI CONFIT 26 €

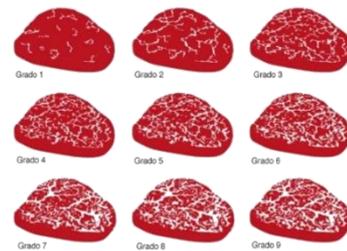
ENTRECOTE DI MANZO S/OSSO 24 € FILETTO DI MANZO 26 € TAGLIATA DI MANZO 24 €

Novità GRIGLIATA MISTA CON POLLO, MANZO E SALSICCIA DI MAIALE con contorno X 2 persone 50 €

CARNI SELEZIONATE

Selezioniamo carni non per provenienza ma per la qualità della marezza (distribuzione di grasso all'interno della carne secondo la "scala di Marbling"). È questa infatti che contraddistingue le carni pregiate, facendole risultare tenere e ricche di sapore

FIorentina "SAKURA"	75 € / kg
COSTATA "SAKURA"	75 € / kg
ENTRECOTE "YOZA" S/OSSO	85 € / kg
Selezione "Gruppo Galli"	



Tartare e Carpacci Selezione "Yoza"

TARTARE "YOZA"
CON SENAPE DI DIGIONE,
MIELE DI CASTAGNO, EVO,
SALE E PEPE
16 € j

TARTARE "YOZA"
CON SALSA ALLA RUCOLA,
MAIONESE AL CURRY,
EVO, SALE E PEPE
16 € j

Novità
TARTARE "YOZA"
CON OLIVE TAGGIASCHE,
STRACCIATA DI BUFALA, ACETO
BALSAMICO POMODORI
CONFIT, EVO, SALE E PEPE
16 € j

CARPACCIO "YOZA"
CON SALSA CHIMICHURRI
E STRACCIATELLA
CAMPANA RIPIENA DI
POMODORINI CONFIT
16 € g

I nostri HAMBURGER Accompagnati da patatine fritte

AMERICAN BURGER 200g
CON FORMAGGIO CHEDDAR,
CIPOLLA ROSSA
CARAMELLATA, BACON
SALSA BBQ, POMODORO
INSALATA RICCIA
16 € a g j k

Novità
ITALIAN BURGER 200g
CON STRACCIATELLA DI
BUFALA, RUCOLA,
POMODORO E PESTO DI
BASILICO
16 € a, g

BURGER "CIBUM" 200g
CON BROCCOLETTI
RIPASSATI, PROVOLA
AFFUMICATA, SALSA
BERNESE E SPECK
CROCCANTE
16 € a g j
Novità

Novità
PANINO CON SALSICCIA
CON CICORIA, GRANA
PADANO, SALSA ROSA,
TARALLI SBRICIOLATI
12 € a, g

SMASH BURGER 100g
BURGER ALLA PIASTRA CON
CIPOLLA FRITTA IN
PASTELLA, BACON,
KETCHUP, SENAPE,
INSALATA E CHEDDAR
12 € a g j

Carni bianche

TAGLIATA DI POLLO CON OLIO AL ROSMARINO 15 €

GALLETTO AL MATTONE 15 €

SALSICCE ALLA BRACE 12 €

Contorni

INSALATA MISTA 4 €

VERDURE GRIGLIATE 6 €

PATATINE FRITTE* 5 €

PATATE AL FORNO 5 €

PATATE CHIPS
CACIO E PEPE 5 €

BROCCOLETTI RIPASSATI 6 €

CICORIA RIPASSATA 6 €

CAPONATA DI MELANZANE
DI CHEF LAURA 7 €

Novità

Pizze realizzate secondo la migliore tradizione Napoletana con nostra ricetta esclusiva utilizzando unicamente farine Italiane di alto pregio, fior di Latte di vacche irpine del "Caseificio Gargiulo" di Gragnano, mozzarella di bufala DOP campana, pomodori San Marzano SORESINA, e farcite con primizie e salumi del "Salumificio Villani"

Novità

Mezzelune di pizza ripiene di...

MORTADELLA, STRACCIATA DI BUFALA, PISTACCHI E EVO 13 € a g h

BROCCOLETTI, PROVOLA AFFUMICATA E CIAUSCOLO 15 € a g

Calzoni al forno

SEMPLICE 10 € a g
Pomodoro san marzano, fiordilatte, basilico, evo

COTTO E MOZZARELLA 11 € a g
Fiordilatte, Prosciutto cotto, funghi champignon, basilico, evo



Il nostro pane

Preparato ogni giorno e cotto nel forno a legna

Semplice o con varie farciture..

Con olive, con noci e con nduja e provola a g h



Pizze Special "Cibum"

LA RICCIA 15 € a d g
Fiordilatte, scarola alla napoletana, capperi, acciughe, olive nere, stracciata di burrata, basilico, evo

AMATRICIANA 13 € a g
Pomodoro San Marzano cotto, guanciale croccante, crema di pecorino romano e pecorino a scaglie

CARBONARA 13 € a c g
Fiordilatte, riduzione uovo, guanciale croccante di Amatrice, pecorino di Amatrice

LOW CARB 15 € a g
Impasto integrale, prosciutto crudo San Daniele 24 mesi, mozzarella di bufala campana Dop, rucola, scaglie di parmigiano, evo

'NDUJAMI 14 € a g
Pomodoro San Marzano cotto, provola a bocconcini, nduja, riduzione pecorino di Amatrice pomodori, basilico, evo

BUFALINA SPECIAL 15 € a g h
Salsa di pomodoro, con a crudo pomodorini pachino rossi e gialli, pesto di basilico, mozzarella di bufala ed evo

SFIZIOSA 15 € a g h
Fiordilatte, salsiccia, gorgonzola, cipolla Rossa caramellata, noci, evo

CRISTIANO 15 € a g h
Stracciata di burrata, peperoni, porchetta, bocconcini di pecorino di Amatrice, basilico, granella di pistacchio, evo

RICCARDO 15 € a g
Stracciata di burrata, salsiccia, pomodorini Pachino, pesto di basilico, crumble di taralli pugliesi, evo

CINQUE REGIONI 16 € a g
Mozzarella di bufala campana DOP, ciauscolo IGP, cicoria ripassata, stracchino, taralli pugliesi sbriciolati, evo aromatizzato al peperoncino

Novità

NILO 16 € a g
Pomodoro San Marzano cotto, e a crudo mozzarella di bufala campana DO P, pomodorini pachino, origano, prosciutto San Daniele 24 mesi tagliato a mano, scaglie di grana, basilico, EVO

POLPO & PATATE 18 € a g n
Polpo*, patate lesse, fiordilatte, salsa al basilico, cipolla caramellata, EVO

PANE E COPERTO 2,5 €:

*Prodotto che potrebbe essere scongelato a seconda della disponibilità **Prodotto abbattuto o congelato all'origine (Per maggiori informazioni potete chiedere al nostro staff)

Pizze rosse

ROSSA	6 € a
Pomodoro San Marzano, evo	
MARINARA	6 € a
Pomodoro San Marzano, aglio, origano, basilico, evo	
MARGHERITA	8,5 € a g
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico, evo	
MARGHERITA FUTURA	9 € a g
Vellutata di pomodori, fiordilatte, basilico, origano, evo	
PUTTANESCA	9 € a
Pomodoro San Marzano, capperi, acciughe, olive nere, origano, basilico, evo	
NAPOLI	9 € a d g
Pomodoro San Marzano, , fiordilatte, acciughe, basilico, evo	
DIAVOLA	11 € a g
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, salame piccante, basilico, evo	
FUNGHI ROSSA	9 € a g
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, funghi champignon	
SICILIANA	11 € a g
Pomodoro San Marzano, cotto, fiordilatte, melanzane, ricotta salata, basilico, evo	
CAPRICCIOSA	12 € a c g
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, prosciutto crudo, funghi champignon, carciofini sott'olio, olive nere, uovo sodo, basilico, evo	
BUFALINA	12 € a g
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana, basilico, evo	
WURSTEL E PATATINE	10 € a g
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, wurstel, patatine fritte, basilico, evo	

Pizze bianche

FOCACCIA	5 € a
Evo, sale e rosmarino	
BIANCANEVE	8 € a g
Fiordilatte, basilico, evo	
CROSTINO	10 € a g
Fiordilatte, prosciutto cotto, basilico, evo	
CRUDO	11 € a g
Fiordilatte, prosciutto crudo, basilico, evo	
FUNGHI BIANCA	9 € a g
Fiordilatte, funghi champignon, basilico, evo	
BOSCAIOLA	11 € a g
Fiordilatte, salsiccia, funghi champignon, basilico, evo	
DOP	12 € a g
Mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini Pachino DOP, basilico, evo	
4 FORMAGGI	10 € a g
Fiordilatte, provola, gorgonzola, pecorino, basilico, evo	
SALSICCIA E FRIARIELLI	12 € a g
Provola, salsiccia, friarielli, basilico, evo	
FILETTO	15 € a g
Fiordilatte, pomodorini, prosciutto crudo, rucola, scaglie di parmigiano reggiano, evo	
ORTOLANA	10 € a g
Fiordilatte, melanzane, zucchine, peperoni, basilico, evo	
PORCINI	13 € a g
Fiordilatte, funghi porcini*, basilico, evo	
FIORI DI ZUCCA E ALICI	12 € a g
Provola, fiori di zucca, acciughe, basilico, evo	
WURSTEL E PATATINE BIANCA	10 € a g
Fiordilatte, wurstel, patatine fritte, basilico, evo	

LA SENSITIVE GLUTIN FREE: tutte le pizze ROSSE e BIANCHE sono disponibili anche con base senza glutine. Sono basi acquistate da nostri fornitori di fiducia e cotte in teglia all'interno degli stessi forni a legna dove vengono cotte le pizze con glutine. Non possiamo quindi garantire che non ci sia una minima contaminazione. Non sono quindi idonee per le persone allergiche o celiache.

LE PIZZE CHE CONTENGONO come unico prodotto a base di latte fior di latte o mozzarella di bufala, possono essere realizzate anche con mozzarella senza lattosio. Anche in questo caso non possiamo garantire la non contaminazione. Non sono quindi idonee per le persone allergiche o fortemente intolleranti al lattosio.

VARIAZIONI: + 1,50 € impasto integrale / +1.50 € 1 ingredienti vegetali e vari / +2 € formaggi e salumi

ALLERGENI - GLI ALLERGENI SONO INDICATI PER OGNI SINGOLO PIATTO SECONDO LA SEGUENTE LEGENDA:

A: cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) - **B:** crostacei e prodotti a base di crostacei e i loro derivati - **C:** uova e prodotti a base di uova - **D:** pesce e prodotti a base di pesce - **E:** arachidi e prodotti a base di arachidi - **F:** soia e prodotti a base di soia - **G:** latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - **H:** frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Macadamia) - **I:** sedano e prodotti a base di sedano - **J:** senape e prodotti a base di senape - **K:** semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - **L:** anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg - **M:** lupini e prodotti a base di lupini - **N:** molluschi e prodotti a base di molluschi

Preparati quotidianamente con ingredienti freschi e selezionati
dalla nostra pasticciera Karina

MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI	6 € c d g
TIRAMISU'	6 € a c g
CREMA CATALANA	6 € c g
FROLLA con crema pasticciera e frutta fresca	6 € a c l
PANNA COTTA NUTELLA / CARAMELLO / FRUTTI DI BOSCO/ PISTACCHIO	6 € d g h
FRUTTA DI STAGIONE	4 €

CHEESECAKE NUTELLA / CARAMELLO / FRUTTI DI BOSCO/ PISTACCHIO	6 € a d g h
CREMOSO AL PISTACCHIO con crumble al cacao	6 € a c d g h

Novità

TORTINO AL CIOCCOLATO CALDO	7 € a c g
TORTA DI MELE CALDA con crema aromatizzata alla cannella	7 € a c g

Bevande

Birre

PICCOLA MEDIA



"STELLA ARTOIS"
LAGER PILSNER 5 % alc vol 4 € 5,5 €



"DEL BORGO" LISA LAGER 5 % alc vol 4 € 6 €



"LEFFE ROUGE" 6,6 % alc vol 4,5 € 6,5 €



"DEL BORGO" LA DUCHESSA
CON FARRO 5,8 % alc vol 4,5 € 6,5 €



GOOSE ISLAND "IPA" 5,9 % alc vol 4 € 6 €



"FRANZISKANER" WEISS 5 % alc vol 4,5 € 6,5 €



"TENNENT'S" SUPER 9 % alc vol 4,5 € 6,5 €



BIRRA DEL MESE
(Chiedere al nostro personale di sala) 4,5 € 6,5 €

Beverage

ACQUA NAT/FRIZZ 0,75 LT	2,90 €
COCA COLA 33 CL	2,,90 €
COCA ZERO 33 CL	2,,90 €
ARANCIATA 33 CL	2,90 €
GAZZOSA 33 CL	2,90 €
COCA COLA 1 LT	5 €
ARANCIATA 1 LT	5 €
TE ALLA PESCA / LIMONE	2,90 €

Caffè / Amari e distillati

CAFFE'	1,50 €
AMARI	4 €
AMARI SPECIAL	6 €
GRAPPA BIANCA	4 €
GRAPPA BARRICATA	5 €

Per informazioni riguardanti gli allergeni presenti nelle bevande (bibite, vini, birre, liquori, superalcolici, cocktail, etc..) potete chiedere al nostro staff che sarà lieto di fornirvi le informazioni e la documentazione necessaria